Rižoto sa tikvicama



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**pirinca
- **1 glavica**crnog luka
- **1** zelena tikvica
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **2-3 dl**vode ili pileceg bujona

Priprema

Luk i tikvicu sitno oseckati pa propržiti na ulju 1-2 minuta. Zatim dodati pirinac i naliti vodom ili pilecim bujonom. Krckati sve dok se pirinac ne skuva, na kraju zaciniti.

Savet

Ukoliko volite koru, tikvicu nemojte ljuštiti pa e rižoto sadržati i zelenu boju korice :)